



DIVO

Culture du vin
depuis 1936



Les Anciens Francs

Côtes de Bergerac AOC

Château Tour des Gendres



Région : Sud-Ouest, France.

Appellation : Côtes-de-Bergerac AOC.

Domaine : Château Tour des Gendres.

Cépages : 100% Cabernet Franc

Millésime : 2018

À déguster jusqu'en : 2028

Distinctions : La Revue du Vin de France: 93/100

Wine Enthusiast: 92/100

Robe : pourpre brillant.

Nez : très parfumé, tout en restant très détaillé et précis, sur des arômes de cerise noire, prune fraîche, sureau, violette, thym et réglisse.

Bouche : juteuse, avec des tannins fins et serrés, légèrement granuleux, encore jeunes. Au palais aussi cette cuvée est particulièrement expressive, avec beaucoup de personnalité, sur des saveurs de fruits noirs, réglisse, poivron rouge, une touche de poivre vert et de belles notes de violette écrasée dans une très longue finale.

Conclusion : une nouvelle réussite de la famille de Conti, à ne pas rater !

Service : généreusement carafé dans sa jeunesse et servir à 15°C. Tacos aux haricots noirs, chaussons féta-épinards, cocotte de porc aux poivrons.

Cette parcelle de 1,5 hectares de vieilles vignes (d'une soixantaine d'années) de Cabernet Franc touche la fameuse parcelle "Moulin des Dames", donc le plus grand terroir de Château Tour des Gendres.

Luc & Francis de Conti ont toujours voulu faire un grand vin sur cette parcelle de rouge et avaient donc opté pour une taille courte afin de limiter les rendements pour favoriser maturation et concentration. Sauf que le résultat n'était pas à la hauteur de leurs espérances : les raisins étaient bons - mais pas assez pour vinifier la belle cuvée haut de gamme qu'ils avaient en tête - et se retrouvaient donc finalement mélangés avec ceux originaires d'autres parcelles pour produire d'autres vins rouges du Domaine, plus axés sur le fruit et la souplesse.

Il y a 5 ans ils ont donc pris la décision d'adapter la taille (plus longue) et de nourrir le sol en lui apportant de la matière organique. Dès le millésime suivant (2015) la vigne a réagi positivement à ces nouvelles "attentions" : elle a retrouvé de la vigueur, un beau feuillage et s'est mise à produire un peu plus de raisins dont l'équilibre, la finesse étaient simplement magnifiques et qui ont finalement permis de donner naissance à cette cuvée et concrétiser le rêve des Conti : proposer un grand vin issu de Cabernet Franc !

On entend souvent que la vigne doit être stressée pour produire de bons raisins, et donc faire de bons vins. Cette petite histoire - vraie ! - tend à prouver l'inverse !

(notes du producteur)

Teneur en alcool : 14%

Contenu et emballage : 75 cl, Carton 6x75 cl

Réf. : 92646 75 2018 **Prix membre** : 27.10

Prix catalogue : 30.20